

12

Dez/99

## ABATE E CORTES TRADICIONAIS DE AVES PARA O CONSUMO CASEIRO

Élsio A.P. Figueiredo, Zootec., Ph.D., Embrapa Suínos e Aves e Bolsista do CNPq  
Jacir Albino, Téc. Agríc., Embrapa Suínos e Aves

### Introdução

O abate doméstico das aves produzidas em regime de subsistência é uma prática comum nas comunidades de agricultura familiar e nas pequenas vilas do interior do Brasil. Podem ser abatidos desta forma: frangos, galinhas, perus, patos, marrecos, galinhas d'Angola, faisões, codornas e pombas. Quando o abate se destina à produção comercial é necessário observar a legislação vigente no município com respeito à vigilância sanitária. Os abates domésticos somente são permitidos, pela vigilância sanitária, para o consumo familiar da carne. Mesmo nesses casos, há de se observar os cuidados de higiene para o bem estar da família, para obtenção de boa qualidade da carne, com gosto, sabor, cor e textura adequados. É necessário evitar a atração de moscas, roedores, cães e gatos e outros carnívoros, bem como, evitar mau cheiro e contaminação das fontes. Esta instrução tem o objetivo de orientar a dona de casa no cuidado com o abate das aves para o consumo familiar.

### Cuidados pré-abate

Inicialmente é necessário observar os cuidados pré-abate, que são: repouso da ave em gaiolas; jejum de alimentos sólidos, por pelo menos 6 horas (para evitar que os intestinos cheios possam se romper e liberar material fecal contaminando a carcaça) com água à vontade; limpeza do local de abate; aquecimento da água de escaldagem (para depenação); afiação das facas; preparação dos utensílios (bacias); preparo dos recipientes para receber as sobras (sangue, penas, vísceras e rejeitos).

### Cuidados no abate

Os cuidados no abate propriamente dito são: dessensibilização e sangria. A dessensibilização, que pode ser pelo desnucamento ou pela perfuração da base da nuca com estilete (Figura 1), reduz o sofrimento e a dor da ave antes da sangria. Nesse momento se faz necessário conter firmemente a ave, para que não se debata violentamente, evitando-se fraturas e contusões que estragam a carcaça e a carne. A sangria correta (corte da veia do pescoço) favorece a saída total do sangue das veias e artérias e por conseguinte, melhora a cor e a conservação da carne.

A depena deve ser efetuada após a escaldagem da ave com água numa temperatura entre 60°C e 65°C por 5 minutos. Após a retirada da casca do bico, de todas as penas e pele das pernas e pés. Em seguida, corta-se as unhas, retira-se a glândula do uropígio (sambiquira), retira-se a cabeça e os pés, lava-se toda a carcaça com água corrente para então se fazer as incisões de abertura e retirada das vísceras. Essas, uma no pescoço (para liberar o papo e o esôfago) e outra na parte anterior da cloaca (para a retirada das vísceras, glândulas e intestinos), conforme Figura 2, devem ser efetuadas no sentido longitudinal e com cuidado para não dilacerar os órgãos que contêm alimento e fezes, evitando-se a contaminação.

Após a retirada das vísceras e glândulas (intestinos, moela, ingluvírio, fígado, coração, pulmões, papo e timo, e, no caso de machos, os testículos, e das fêmeas os ovários) procede-se uma segunda lavagem da carcaça, com água corrente, externa e internamente, para limpeza total. Em seguida as carcaças devem ser penduradas por cerca de 15 minutos, para escoamento da água e, então, se necessário, separada em pedaços. Na primeira etapa separa-se em cabeça, pés, asas, coxa-sobrecoxa, peito, dorso, pescoço e sambiquira (Figura 3); na segunda etapa, separa-se a coxa da sobrecoxa; na terceira etapa, retira-se pele e gordura localizada das partes e na quarta etapa, retira-se os ossos do peito com a produção de dois tipos de filés, o interno e o externo, e das sobrecoxas (Figura 4).

## Acondicionamento e armazenagem

A carcaça, as partes e(ou) a carne devem ser acondicionadas em sacos plásticos com todos os pertences comestíveis (moela, coração, fígado, pés e cabeça) e armazenada em refrigerador com temperatura entre 2 a 8° C, por no máximo 48 horas. Várias aves podem ser abatidas no mesmo dia, aproveitando-se o trabalho e ao mesmo tempo evitando-se que as aves prontas para o abate fiquem consumindo alimentos. No caso, de períodos de armazenagem superiores às 48 horas, recomenda-se o congelamento em congeladores ou freezers, à temperaturas abaixo de -10°C, por até 90 dias. A armazenagem pode ser efetuada em pedaços, ao gosto da dona de casa.

Se o destino da carcaça for para pratos do tipo frango assado, inteiro ou recheado, normalmente se deixa inteira. Se, por outro lado, for destinada ao consumo em pedaços, como, por exemplo, espetos de sobrecoxa e galinha ao molho, realiza-se o corte da mesma em pedaços como mostrados na Fotografia. É interessante notar que a pele e gordura podem ser facilmente removíveis, bem como os ossos, mesmo nas peças "in natura". Do peito é possível extrair dois tipos de filés.

As sobras devem ser imediatamente colocadas no local de destino (fossa ou composteira) para evitar a atração de moscas, roedores, carnívoros e urubus.



FIGURA 1 – Ave viva e local de inserção do estilete



FIGURA 2 – Ave na forma de carcaça

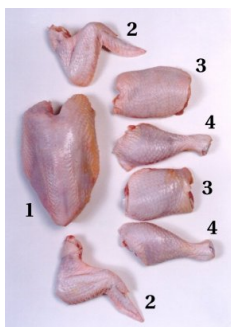


FIGURA 3 – Partes da carcaça: 1. peito sem osso e sem pele; 2. asa; 3. sobrecoxa; 4. coxa.

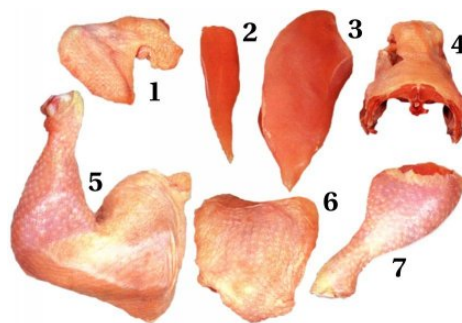


FIGURA 4 – Partes mostrando filés: 1. asa; 2. filé interno de peito; 3. filé externo de peito; 4. dorso; 5. coxa e sobrecoxa antes da separação; 6. sobrecoxa; 7. coxa.

### PARA INFORMAÇÕES ADICIONAIS:

- Consulte a Área de Comunicação Empresarial da Embrapa Suínos e Aves  
BR 153, km 110, Vila Tamanduá, Caixa Postal 21, CEP 89700-000 – Concórdia, SC  
Fone: (49) 442-8555 Fax: (49) 442-8559



**Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária**  
**Centro Nacional de Pesquisa de Suínos e Aves**  
Ministério da Agricultura e do Abastecimento  
Caixa Postal 21, 89700-000, Concórdia, SC  
Telefone: (49) 442-8555 Fax: (49) 442-8559  
<http://www.cnpsa.embrapa.br/>  
[sac@cnpsa.embrapa.br](mailto:sac@cnpsa.embrapa.br)

